PT BR

# Manual de uso e instalação

**EVP241-444M**
**EVP231-844M**

Forno elétrico

# Forno elétrico

### *Estimado(a) Cliente,*

Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para facilitar a utilização do seu novo aparelho, este manual de uso e cuidado dará as informações que precisa para se familiarizar com o cuidado e a operação de seu equipamento.
Recomendamos ler atentamente antes de colocar seu forno em uso.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado.
Em caso de danos ocorridos durante o transporte, por favor, entrar em contato com imediatamente com a loja da qual você o comprou. O contato se encontra na Nota Fiscal que lhe foi entregue no ato da compra.

Esperamos que curta e aprecie o cuidado e a atenção que demos a cada detalhe de seu novo forno.

### *Ligação*

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede eléctrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

### *Placa das características*

A placa das características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno.

**Instruções de segurança ........ 3**
**Descrição do aparelho ........ 4**
**Funcionamento do forno ........ 6**
**Cozedura dos alimentos ........ 13**
**Limpeza e manutenção ........ 24**
**Garantia e reparação ........ 30**
**Embutimento e ligação ........ 32**
**Características técnicas ........ 35**

# Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Crianças não devem ser deixadas sozinhas na cozinha enquanto o forno estiver em uso.
  CUIDADO: Não armazene itens de interesse para crianças sobre o forno.
  Crianças podem tentar alcançar esses itens e sofrer ferimentos sérios
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em serviço. Proteger-se com avental e usar luvas de cozinha quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimar-se.
- Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do seu recinto de cozimento, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode danificá-las e provocar um curto-circuito. Manter os cabos eléctricos dos outros aparelhos a uma distância razoável.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Preste uma especial atenção ao preparar os alimentos no forno. A parte interna do forno fica muito quente devido às altas temperaturas, porém o uso de luvas de proteção é recomendado.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a proteção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (apenas em alguns modelos).
- NUNCA cubra fendas, aberturas ou passagens no fundo do forno, nem cubra uma grelha inteira com papel alumínio. Isso bloqueará o fluxo de ar atravpés do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono.Revestimentos de papel alumínio também podem aprisionar o calor, gerando um risco de incêndio. A folha de alumínio prejudica o cozimento e pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando esta está aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de serem auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais de sua região, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

## *Uso previsto*

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadequada.
O funcionamento do forno encontra-se descrito detalhadamente a seguir.

253810

# Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes; portanto, é possível que descreva funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.

1. Painel de comandos
2. Puxador
3. Porta

**1** Botão Ligar/Desligar & seletor de funções
**2** Programador (em alguns modelos)
**3** Seletor de temperatura

**4** Indicador luminoso de controle. Fica aceso durante o aumento de temperatura e apaga-se quando o forno atinge a temperatura escolhida (em alguns modelos)

**(apenas em alguns modelos)**

***Interruptor de segurança implantado na porta***

A porta está equipada de um interruptor de segurança que desativa o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a colocar o aquecimento em funcionamento quando se fecha.

***Ventilador de arrefecimento***

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que resfria o exterior do forno e o painel de controle.

***Funcionamento prolongado do ventilador de arrefecimento***

O ventilador funciona ainda durante um momento após a o desligamento do forno para acelerar resfriamento do aparelho.

***Botões retráteis***

- Aperte levemente o botão para o faze-lo sair. Depois, ajuste o modo de cozimento e a temperatura do forno.
- Quando o forno está em uso, os números em volta do botão ativo acendem-se (apenas nos modelos que possuem os botões luminosos).
- Após cada utilização, recoloque o botão a zero e aperte levemente para que este volte à sua posição inicial e não ultrapasse o painel.

**Só é possível colocar os botões em posição retrátil ou saliente quando estes estão em «zero» (desligado) (apenas nos modelos equipados de botões luminosos).**

***Indicadores luminosos de controle***

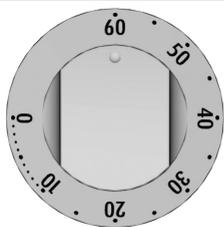
**Indicador luminoso amarelo**
O indicador luminoso acende-se quando se ativa uma das funções do forno.

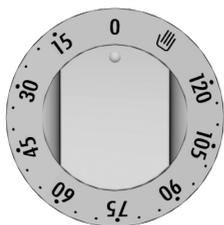
**Indicador luminoso vermelho**
O indicador luminoso vermelho acende-se quando as resistências do forno sobem em temperatura; apaga-se quando a temperatura ajustada é atingida.

**Iluminação dos botões (em alguns modelos)**
Os números na parte envolvente do botão ativo acendem-se quando uma das funções que ele comanda é selecionada.
Os aparelhos com esta característica não estão equipados do indicador luminoso amarelo.

***Programador***

Acertar o relógio seguindo as instruções que constam no manual de instruções do programador entregue com o aparelho. É obrigatório acertar a hora, caso contrário o forno pode não funcionar.

### Temporizador mecânico

A duração máxima de programação é de 60 minutos. Quando o tempo selecionado passar, ouve-se tocar um sinal sonoro durante cerca de cinco segundos.
Para ajustar a duração desejada, girar primeiro o botão no sentido horário e depois rodá-lo no sentido contrário até definir o ajuste.

### Temporizador 120 minutos

A duração máxima de programação é de 120 minutos.

- Para ajustar o temporizador, girar o botão no sentido horário até a posição desejada. No final da programação selecionada, a função ou o modo de cozimento selecionado desativa-se e o forno apaga-se.
- Se não quiser utilizar a funçãotemporizadora, ou se a duração de cozimento for inferior a 15 minutos (pré-aquecimento, pizza, etc.) ou superior a 120 minutos (para os preparos que demoram muito tempo), recomenda-se utilizar o modo manual.
- Para ativar o modo manual, girar o botão para a esquerda (sentido anti-horário) até a posição (ícone mão). Quando quiser desligar o forno, girar o botão para 0.

## Funcionamento do forno

### Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- Durante a primeira utilização, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas tenha o cuidado de ventilar corretamente a cozinha!

### Conselhos para a utilização do forno

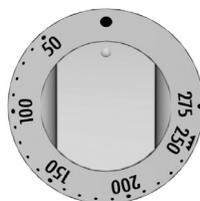
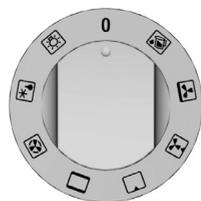
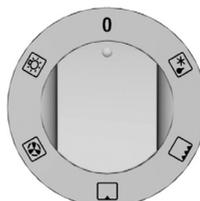
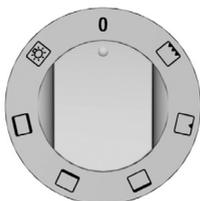
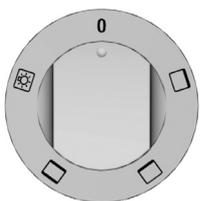
- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Pré-aquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de preparo que constam neste manual.
- O pré-aquecimento de um forno vazio consome muito energia. Podemos colocar um prato após o outro e assim poupar energia.
- Pode-se desligar o forno 10 minutos antes do final do preparo utilizar o calor residual e poupar energia.

## *Comandos*

Para comandar o forno, existem dois botões à sua disposição:

- o botão ligar/desligar & seletor de funções,
- o seletor de temperatura.

Seletor de temperatura

Nota: Quando utilizar as funções Grelhador duplo ou Grelhador , ajustar o seletor de temperatura nas posições , , que convêm para estes dois modos de cozedura.

Botão ligar/desligar & seletor de função

## *Funções e modos de cozedura*

### Iluminação interior

Alguns modelos estão equipados de duas lâmpadas: uma em cima da parede traseira e a outra no meio da parede lateral direita.
É possível ligar a iluminação sem ativar as outras funções. Pode ser muito prático quando limpar o forno ou utilizar o calor residual no fim do cozimento sem ativar outras funções.

### Convecção natural

O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do recinto. O cozimento das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível.

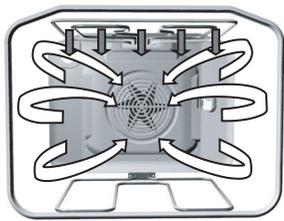
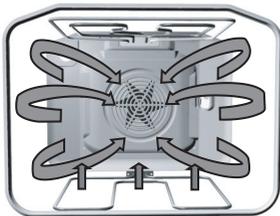
### Grelhador duplo

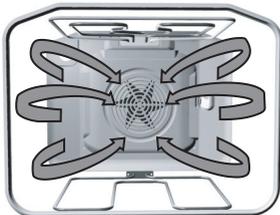
A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia diretamente o calor. O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo convém bem ao cozimento de carne em fatia como os bifes, tornedós, costeletas de vitela, costeletas, etc.

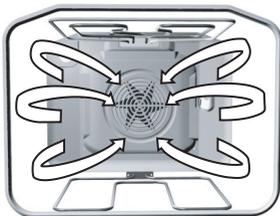
### Grelhador

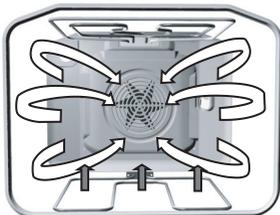
Apenas a resistência de infravermelhos está ativada (que funciona igualmente com a resistência superior em modo grelhador duplo). Utilizar esta função para grelhar pequenas quantidades de torradas, salsichas ou pão.
Temperatura pré-ajustada: 240°C

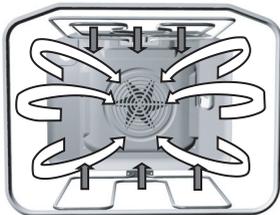
### Grelhador e ventilador

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é indicado ao preparo de grandes pedaços de carne e de aves, em um único nível. É recomendado também para gratinados.
Temperatura pré-ajustada: 170°C

**Calor rotativo com placa**

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo é indicado ao preparo de pizzas, massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutas, e soufflés de queijo.
Temperatura pré-ajustada: 200°C

**Calor rotativo**

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo é indicado ao preparo de carnes ou bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo convencional.
Temperatura pré-ajustada: 160°C

**Descongelar**

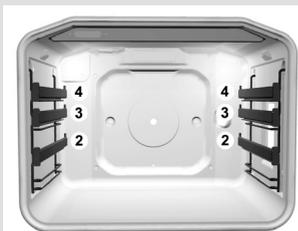
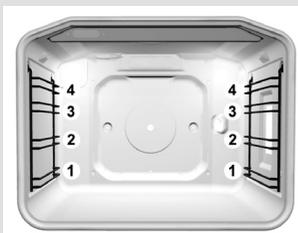
O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é ativado. Este modo serve para descongelar alimentos sem perder as propriedades.

**Placa e ventilador**

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo que o ventilador. Este modo é indicado para preparo de massas finas e esterilização de potes de conservas para frutas e legumes. Utilizar a primeira grelha a partir da parte inferior e não colocar o prato ou a forma na grelha alta para que o ar quente possa circular por cima.
Temperatura pré-ajustada: 160°C

**Calor total**

As resistências da abóbada e da placa funcionam ao mesmo tempo de que o ventilador que espalha de forma homogênea o ar quente no forno. Esta função é indicada ao cozimento de massas ao descongelamento dos congelados e à preparação de frutas e secos. Antes de introduzir os alimentos no forno pré-aquecido, aguardar que o indicador luminoso vermelho se apague.
Melhores resultados de cozimento colocando todos os pratos no mesmo nível ; em dois níveis, o cozimento não será tão satisfatório. Em todos os casos, pré-aquecer o forno e utilizar a 2° e/ou 4° corrediça a partir de baixo. A temperatura deve ser mais baixa de que em modo de cozedura convencional.

**Placa / Aqua Clean**
O calor é emitido apenas da resistencia inferior. Este modo é indicado para o preparo de bolos com muito líquido e tortas de frutas. Este função também é indicada para a limpeza da parte do forno (consultar capítulo de limpeza e manutenção).

**Abóbada**
O calor provém apenas da resistência da abóbada. Utilize este modo de cozimento para dourar os rôtis e as massas.

## *Níveis de cozimento (alguns modelos)*

- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível indicado para o cozimento de diferentes pratos está indicado nas tabelas de cozimentos nos próximos capítulos deste manual.
- Dependendo do modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicas. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente retiráveis) se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

### *Corrediças telescópicas extensíveis (alguns modelos)*

As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Segundo os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:

- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

**As corrediças e os outros acessórios ficam quentes durante o cozimento. Colocar luvas de cozinha quando manipular.**

- Para inserir a grelha, a bandeja de massas ou bandeja funda nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.
- Colocar a grelha ou a bandeja de massas nas duas corrediças, em seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estiverem dentro do forno.

### *Paredes removíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar*

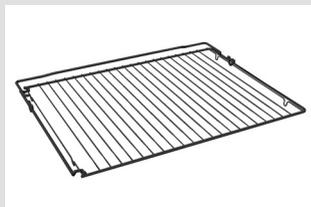
As paredes removíveis de esmalte EcoClean, simultaneamente ecológico e econômico, são muito fáceis de limpar e impedem as gorduras de atingir as paredes do forno.

**As paredes removíveis EcoClean instalam-se da seguinte forma:**

- Retirar o painel do fio ou das corrediças telescópicas (ver capítulo Desmontagem das corrediças).
- Inserir as corrediças removíveis no encaixe nas paredes fixá-las na abertura apropriada e puxá-la para cima.

Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes fixas do forno os quatro clipes fornecidos e inserir as varas do chassis nestes clipes. Estes servem para manter o painel em fio bem no lugar.

## *Acessórios (alguns modelos)*

A assadeira de vidro foi desenvolvida para o uso no preparo e cozimento dos alimentos, mas também pode ser usada como prato de serviço.

A grelha suporta os pratos ou as formas que contem as preparações que serão assadas, mas pode-se também colocar alguns alimentos para assar diretamente sobre a grelha.

**A assadeira de massas** está apenas prevista para assar bolos.

A assadeira multiuso profunda pode ser usada para assar grandes pedaços de carnes e bolos contendo muito líquido. Pode também ser usada como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes que são assados diretamente na grelha ou no espeto.

**Não é possível colocar a assadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**

A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.

### *Filtro anti-gordura (alguns modelos)*

O filtro anti-gordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno da gordura. Inserir sempre o filtro durante o preparo de carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para o preparo massas. A utilização do filtro durante o preparo de bolos, pode atrapalhar o resultado final.

## Cozimento dos alimentos

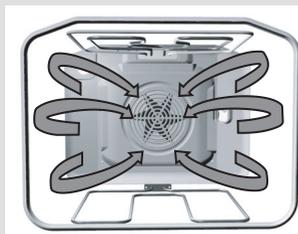
### *Assar massas*

- Para as massas, utilizar os modos de cozimento ▢, ⊛ ou ⊛ (selecionar o modo disponível em seu forno).
- Sempre que for assar bolos, retirar o filtro anti-gordura.

**Conselhos**

- Quando for assar bolos, seguir todas as sobre as escolhas de guias, temperatura e tempo de preparo fornecidos na Tabelas de preparo para massas. As indicações que constam nas nossas tabelas de cozimento foram prepardas para este forno.
- Se a tabela para preparo for diferente de sua receita, consultar as informações para um bolo similar.

**▢ Assar e cozinhar com aquecimento superior e inferior.**

- O preparo é feito apenas feito num único nível.
- A conveção natural é indicada ao preparo de todos os tipos de bolos e pães.
- Utilizar formas escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na na grelha.
- O pré-aquecimento diminui o tempo de preparo. Não colocar a massa do bolo enquanto o forno não estiver na temperatura desejada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.

**⊛ Assar por convecção**

- Assar por convecção é indicado ao preparo de pratos em grelhas diferentes, especialmente ao preparo de bolos.
  É recomendado pré-aquecer o forno e colocar as formas nas guias de n° 2 e 4. Assar por convecção também é indicado para massas com muito líquido e/ou com frutas.

253810

- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que na convecção natural (ver a tabela de cozimento de massas).
- Preparo de diferentes tipos de bolobs simultaneamente se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- O tempo de preparo difere de um nível para o outro; portanto, quando for preparar em dois ou até três níveis simultaneamente, retirar do forno o que assar primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo muffins, devem ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras diferentes, assam de uma forma desigual.
- Ao colocar vários bolos ao mesmo tempo, a porta do forno pode condensar.

**Dicas para preparo de massas**

**O bolo está completamente assado?**
Inserir um palito de madeira na massa, se ao retirar o palito e estiver sem massa, o bolo está assado. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

**O bolo baixou.**
Verificar a receita. Indicamos colocar menos líquido. Respeitar o tempo de preparo.

**Os bolos não ficam douradinhos em baixo**
Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la no nível inferior, ou então utilizar o aquecimento inferior no final do preparo.

**Os bolos com recheios mais líquidos, como cheesecake, não estão completamente assados.**
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de preparo.

**Observações na tabela de preparo de massas:**
- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. Para primeira vez, selecionar a temperatura mais baixa. Caso o bolo não esteja suficientemente, assado, pode-se alterar a temperatura.
- O tempo de preparo é sugestivo. pode variar dependo de cada receita.
- O valor em negrito na tabela indica a temperatura mais apropriada para o preparo de bolos..
- O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

**Tabela de tempo de preparos com aquecimento superior e inferior ou com convecção - usando um único nível.**

| Tipos de preparos | N° da guia (a partir de baixo) | Temperatura (em °C) | N° da guia (a partir de baixo) | Temperatura (em °C) | Tempo de preparo (em min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Massas doces** | | | | | |
| Bolo mármore, bolo formato anel | **1** | **160-170** | 1 | 150-160 | 50-70 |
| Bolo numa forma retangular | **1** | **160-170** | 1 | 150-160 | 55-70 |
| Bolo quadrado | 1 | 160-170 | 2 | **150-160** | 45-60 |
| Cheesecake | **1** | **170-180** | 2 | 150-160 | 65-85 |
| Bolo de frutas, massa areada | 1 | 180-190 | 2 | **160-170** | 50-70 |
| Bolo de frutas com calda | 1 | 170-180 | 2 | **160-170** | 60-70 |
| Pão-de-ló | **1** | **170-180** | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Bolo com glacê | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 25-35 |
| Bolo frutas, massa misturada | 2 | 170-180 | **2** | **150-160** | 45-65 |
| Bolo de cereja | 2 | 180-200 | **2** | **150-160** | 35-60 |
| Rocambole | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 15-25 |
| Bolo massa fermentada | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 25-35 |
| Bolo trançado/Catarina | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 35-50 |
| Bolo de Natal | 2 | 170-180 | **2** | **150-160** | 45-70 |
| Strudel de maçãs | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 40-60 |
| Rosquinha de forno (donuts) | 1 | 170-180 | **2** | **150-160** | 40-55 |
| **Massas areadas** | | | | | |
| Quiche Lorraine | 1 | 190-210 | **2** | **170-180** | 50-65 |
| Pizza | 2 | 210-230 | **2** | **190-210** | 25-45 |
| Pão | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Pães de leite* | **2** | **200-220** | 2 | 180-190 | 30-40 |
| **Bolos individuais** | | | | | |
| Bolos secos (cookies) | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 15-25 |
| Petits fours * | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 15-28 |
| Pequenos bolos de massa fermentada (ex:. sonhos) | 2 | 180-190 | **2** | **170-180** | 20-35 |
| Pequenos bolos de massa folhada | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 20-30 |
| Carolinas/Bombas | 2 | 180-190 | **2** | **180-190** | 25-45 |
| **Soufflés** | | | | | |
| Soufflé de arroz | **1** | **190-200** | 2 | 180-190 | 35-50 |
| Soufflé de queijo | **1** | **190-200** | 2 | 180-190 | 40-50 |
| **Produtos congelados** | | | | | |
| Strudel de maçã ou de queijo | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 50-70 |
| Cheesecake | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 65-85 |
| Pizza | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-30 |
| Batatas fritas assadas no forno | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-35 |
| Croquetes | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-35 |

**Nota:** o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

**Tabela de preparo de massas utilizando calor inferior e convecção.**

| Tipos de preparos | corrediça (a partir de baixo) | Temperatura (em °C) | Duração cozimento (em min.) |
|---|---|---|---|
| Cheesecake(750g de queijo) | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza* - massa fermentada | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine – massa areada | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Torta de maçãs com glacê – massa fermentada | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Bolos de frutas – massa de base | 2 | 150-160 | 45-55 |
| Strudel de maçã – massa folheada | 2 | 170-180 | 45-65 |

**Nota:** o n° da guia indica a grelha na qual serão colocadas as formas de bolo.

**Tabela de cozedura das pastelarias em calor braçado**

| Tipos de preparo | corrediça (a partir de baixo) | Temperatura (em °C) | Duração cozimento (em min.) |
|---|---|---|---|
| **Massas doces** | | | |
| Bolo mármore,formato anel. | 1 | 150-160 | 50-60 |
| Bolo em forma retangular | 1 | 150-160 | 55-65 |
| Bolo quadrado | 1 | 150-160 | 45-55 |
| Cheesecake | 1 | 150-160 | 65-75 |
| Bolo de frutas, massa areada | 1 | 160-170 | 45-65 |
| Bolocom frutas e calda | 1 | 160-170 | 55-65 |
| Pão-de-ló* | 1 | 150-160 | 25-35 |
| Bolo com glacê | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Bolo de frutas, massa misturada | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Bolo de cerejas | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Rocambole* | 2 | 160-170 | 15-23 |
| Bolo com massa fermentada | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Bolo trançado/Catarina | 2 | 160-170 | 35-45 |
| Bolo de Natal | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Strudel de maçãs | 2 | 160-170 | 50-60 |
| Rosquinhas de forno (donuts) | 1 | 150-160 | 35-45 |
| **Massas areadas** | | | |
| Quiche Lorraine | 1 | 170-180 | 45-55 |
| Pizza* | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Pão | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Pães de leite* | 2 | 180-190 | 15-20 |
| **Bolos individuais** | | | |
| Bolos secos * | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Petits fours * | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Pequenos bolos de massa fermentada (ex.: sonhos) | 2 | 160-170 | 18-23 |
| Pequenos bolos de massa folheada | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Bombas/Carolinas | 2 | 170-180 | 20-30 |
| **Produtos congelados** | | | |
| Strudel de maçã ou de queijo | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Cheesecake | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |

**Nota:** o n° da corrediça diz respeito à grelha na qual estão colocadas as formas de bolo.

253810

## *Preparo de carne*

- Para o preparo de carne, utilizar os modos de preparo , e .
- Os dados em negrito representam a operaõ mais adequada para para o preparo de determinada carne.
- Para preparar carne, indicamos o uso do filtro para gordura no forno (de acordo com o modelo do forno).

**Dicas de uso para acessórios de cozinha**

- Carnes podem ser preparadas com revestimento esmalte, panelas de vidro temperado, panelas de barro e de ferro.
- Travessas de aço inox não são recomendadas pois refletem muito calor.
- Pode-se cobrir o alimento com papel alumínio, isso manterá assim conservará a textura do alimento e o forno limpo.
- Se não cobrir o alimento com papel alumínio, ele será assado mais rápido.

**Dicas de preparo para carnes**

- A tabela de preparo de carnes indica qual guia deve utilizar, temperatura e tempo de cozimento. Podem variar de acordo com o peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada.
- Indicamos cozinhar carnes, aves e peixes a partir de 1kg para que se torne econômico.
- Adicionar a quantidade de líquido necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do da assadeira. Verificar o preparo sempre para que o liquido não evapore, se for necessário, adicionar o líquido várias vezes durante o preparo.
- Na metade do tempo de preparo, vire a carne, principalmente se for usar o prato multiuso. Para melhores resultados, indicamos começar o preparo com o lado superior virado para baixo.
- Ao assar grandes pedaços de carnes, o vidro do forno pode condensar, isso é normal e não atrapalha o funcionamento do forno, é um fenômeno natural. Após o uso, limpar e secar o vidro do forno.
- Não deixe os alimentos esfriarem dentro do forno, assim é possível evitar o condensamento.

**Tabela de preparo de carne no forno com aquecimento superior e inferior e convecção - assar em um único nível.**

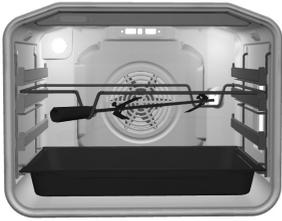
| Tipo de carne | Peso (g) | N° da guia (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | N° da guia (a partir de baixo) | Temperatura (°C) | Tempo de duração (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Vaca** | | | | | | |
| Rôti de vaca | 1000 | **2** | **190-210** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Rôti de vaca | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Rosbife | 1000 | **2** | **200-210** | 2 | 180-200 | 30-50 |
| Rosbife bem passado | 1000 | **2** | **200-210** | 2 | 180-200 | 40-60 |
| **Porco** | | | | | | |
| Assado de porco | 1500 | 2 | 180-190 | **2** | **170-180** | 140-160 |
| Lombos de porco | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 120-150 |
| Lombos de porco | 2000 | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 150-180 |
| Quartos de porco | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Rocambole | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Costelas de porco | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 100-120 |
| Assado de carne picada | 1500 | **2** | **200-210** | 2 | 170-180 | 60-70 |
| **Vitela** | | | | | | |
| Rolo de vitela | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-190 | 90-120 |
| Pernil de vitela | 1700 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Cordeiro** | | | | | | |
| Costelas de cordeiro | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Perna de carneiro | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Carne de caça** | | | | | | |
| Lombo de lebre | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Perna de cabrito | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Perna de javali | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| **Ave** | | | | | | |
| Frango inteiro | 1200 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 60-80 |
| Frango | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Pato | 1700 | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 120-150 |
| Ganso | 4000 | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 180-200 |
| Peru | 5000 | 2 | 150-160 | **2** | **140-150** | 180-240 |
| **Peixe** | | | | | | |
| Peixe inteiro | 1000 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 50-60 |
| Soufflé de peixe | 1500 | 2 | 180-200 | **2** | **150-170** | 50-70 |

**Nota:** o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

## *Dourar e grelhar*

- Para se grelhar a carne, deve-se tomar muitos cuidados. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelho, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de churrasco.
- Se for cortar a carne com um garfo, cuidado com a gordura quente que sairá dela. Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de churrasco e proteger os olhos.
- Sempre vigiar o preparo, a carne pode queimar com facilidade devido à temperatura elevada.
- Não deixar que as crianças se aproximem do grelhador.
- Por eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de preparo muito saudável, principamente no preparo de linguiças, bifes e peixe (filé, escalopes e postas de salmão). Deixa a pele de aves com crocância e pode ser utilizado também para dourar e gratinar.

**Dicas para uso da função Grill.**

- Durante o uso do grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de preparo do grelhador, encontrará indicações sobre o nº das guias que devem ser utilizadas, a temperatura e tempo de preparo. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; deverá ser ajustado.
- Durante o preparo com o grelhador, o filtro de gordura deve ser usado.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência superior em modo Grelhador duplo - deve ser pré-aquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos.
- Colocar as fatias da carne na grelha e em seguida colocá-la na guia n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, coloque uma bandeja na guia do nível inferior.
- Virar a carne no meio do preparo, mas indicamos grelhar um lado um pouco mais que o outro.
- Quando colocar pedaçõs maiores de carne, (frango, peixe), inserir inserir a grelha no segundo nível e uma bandeja um pouco mais profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio do preparo. Uma vez para as fatias mais finas. As mais grossas, necessitarão ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de churrasco para virar a carne e também evitar que o suco da carne não seja perdido.
- As carnes vermelhas cozinham mais rápidas que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que a gordura não queime durante o uso seguinte.

**Preparo no espeto**

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado gira-espeto compõe-se de um espeto com cabo removível e dois garfos para fixar a carne.

- Para instalar o gira-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça n° 3 de baixo para cima.
- Colocar a peça a grelhar, já temperado, e colocar os garfos na frente e atrás do pedaço da carne. Após isso, apertar o parafuso.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por uma proteção rotativo. Colocar a parte da frente do espeto no apoio até que ele se encaixe e fique bem posicionada.
- Colocar uma bandeja funda para que que recolha a gordura que vai escorrer da carne que está no gira-espeto.
- Ativar o gira-espeto escolhendo a posição “Grelhador duplo” .
- Antes de fechar a porta do forno, retire a alça do gira-espeto.

253810

## Tabela de preparo do grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

| Tipo de alimento | Peso (g) | N° da guia (de baixo para cima) | Temperatura (°C) [grelhador] | Temperatura (°C) [grelhador + ventilador] | Duração de preparo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Carne e salsichas** | | | | | |
| 4 bifes mal passados | 180g/pç | 4 | 240 | - | 14-16 |
| 4 bifes | “ | 4 | 240 | - | 16-20 |
| 4 bifes bem passados | “ | 4 | 240 | - | 18-21 |
| 4 escalopes de porco | “ | 4 | 240 | - | 19-23 |
| 4 costelas | “ | 4 | 240 | - | 20-24 |
| 4 escalopes de vitela | “ | 4 | 240 | - | 19-22 |
| 6 costeletas de carneiro | 100g/pç | 4 | 240 | - | 15-19 |
| 8 linguiças | 100g/pç | 4 | 240 | - | 11-14 |
| 3 fatias de bolo de carne | 200g/pç | 4 | 240 | - | 9-15 |
| 1/2 frango | 600g | 2 | - | 180-190 | 25 (1ª face)<br>20 (2ª face) |
| **Peixe** | | | | | |
| Postas de salmão | 600 | 3 | 240 | - | 19-22 |
| 4 trutas | 200g/pç | 2 | - | 170-180 | 45-50 |
| **Pão** | | | | | |
| 6 fatias de pão branco | / | 4 | 240 | - | 1,5-3 |
| 4 fatias de pão multicereais | / | 4 | 240 | - | 2-3 |
| Sanduiches tostados | / | 4 | 240 | - | 3,5-7 |
| **Carne / ave *** | | | | | |
| Pato * | 2000 | 2 | 210 | 150-170 | 80-100 |
| Frango * | 1500 | 2 | 210-220 | 160-170 | 60-85 |
| Porco assado | 1500 | 2 | - | 150-160 | 90-120 |
| Filete de porco | 1500 | 2 | - | 150-160 | 120-160 |
| Joelho de porco | 1000 | 2 | - | 150-160 | 120-140 |
| Rosbife | 1500 | 2 | - | 170-180 | 40-80 |
| **Legumes gratinados**** | | | | | |
| Couve-flor | 750 | 2 | - | 210-230 | 15-25 |
| Aspargos | 750 | 2 | - | 210-230 | 15-25 |

**Observações:** o nº da guia diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito bandeja, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando for assar a carne em um prato, verifique que este contenha líquido no fundo para não queimar. Vire no meio do preparo. Quando for preparar uma carne direto na relha, colocar uma bandeja na guia no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar a bandeja profunda - ver CONSELHOS e DICAS para preparo no grelhador).

**Recomendações para preparo de trutas:** limpar a truta com papel absorvente. Rechear com alho, salsa, sal e pimenta. Untar a parte extena da truta e colocar direto na grelha. Não virar durante o preparo.

**Notas**

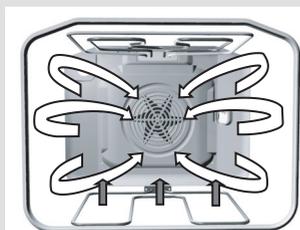
* Este tipo de carne pode ser preparado direto no gira-espeto (ver os dicas de preparo no gira-espeto)

** Antes de colocar no forno, os legumes devem estar semi-cozidos. Cubra-os com molho Bechamel e queijo ralado. Coloque em uma forma de vidro refratária na grelha.

253810

**Tabela de preparo no grelhador de infravermelhos**

| Tipo de alimento | Peso (g) | N° da guia (de baixo para cima) | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Duração de preparo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Carne e linguiças** | | | | | |
| 2 bifes bem passados | 180g/pç | 4 | 240 | - | 18-21 |
| 2 costelas | | 4 | 240 | - | 20-22 |
| 2 escalopes de porco | 180g/pç | 4 | 240 | | 18-22 |
| 4 linguiças | 100g/pç | 4 | 240 | - | 11-14 |
| 4 sanduiches tostados | | 4 | 240 | - | 5-7 |
| Pão grelhado | | 4 | 240 | | 3-4 |
| 3 trutas – na grelha | 200g/pç | 2 | - | 160-170 | 40-50 |
| Frango – na grelha | 1500g | 2 | - | 160-170 | 60-80 |
| Paletas porco – na bandeja profunda | 1500g | 2 | - | 150-160 | 120-160 |

## *Conservas*

**Para a esterilização de potes de conservas, utilizar a resistência inferior e convecção.**

Preparar os alimentos e os frascos como é usual. Utilize frascos de vidro com tampa vedado com borracha. Nunca utilizar frascos com tampas de roscas ou tampa de metal. Os frascos devem ter o mesmo tamanho, e devem conter mesmo tipo de alimentos que e deverá ser fechado hemérticamente. Pode-se colocar 6 frascos de um litro dentro do forno.

- Utilize apenas alimentos frescos.
- Colocar 1 litro de água quente (por volta de 70°C) no prato no prato multiuso profundo para produzir o vapor necessário. Colocar os frascos de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Umidificar as vedações de borracha antes de colocar dentro do forno.
- Colocar o prato multiuso profundo com os frascos na guia do segundo nível de baixo para cima.
- Observar. Quando os alimentos começarem a ferver, seguir as instruções que constam na tabela abaixo.

**Tabela de conservas**

| Alimentos para conservar | Quantidade |  170 - 180°C, até ebulição | Início da ebulição | Deixar descançar no forno |
|---|---|---|---|---|
| **Frutos** | | | | |
| Morangos | 6x1 litro | 40 - 55 min. | Desligar o forno | 25 min. |
| Frutas com caroço | 6x1 litro | 40 - 55 min. | Desligar o forno | 30 min. |
| Compota | 6x1 litro | 40 - 55 min. | Desligar o forno | 35 min. |
| **Legumes** | | | | |
| Pepinos, pickles | 6x1 litro | 40 - 55 min. | Desligar o forno | 30 min. |
| Feijões, cenouras | 6x1 litro | 40 - 55 min. | Continuar a 120°C 60 min | 30 min. |

**A duração** que consta da tabela sugerida. O tempo de cozimento pode variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, quantidade e temperatura das frutas e legumes que serão conservados.. Antes de desligar o forno (para as frutas) ou de baixar a temperatura de cozimento (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos frascos.
**Importante:** observar o início da ebulição no primeiro frasco.

## *Descongelar*

- A mistura do ar no interior do forno acelera o descongelamento dos congelados. Selecionar o modo descongelar.

⚠ **Se o botão de ajuste de temperatura for girado, o indicador luminoso vermelho acende, mas o forno não aquece.**

- Esta função é indicado para massas, bolos, pães.
- Por razões de higiene, não descongelar no forno a carne ou a ave.
- Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais uniforme.

# Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da fonte da tomada e deixá-lo esfriar.

**Frente do equipamento**
Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Colocar um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, objetos objectos afiados e palhas de aço.

**Superfícies de alumínio**
Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo indicado ao alumínio. Colocar um pouco do produto na esponja úmida, tirar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes abrasivos ou palhas de aço. Utilizar sempre produtos indicados para alumínios e seguir as instruções do fabricante. A superfícia de alumínio não deve entrar em contato com sprays de limpeza para fornos.

**Aço Inox**
(Apenas em alguns modelos)
Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente abrasivo nem produto solvente que danifique o inox. Passar sempre no sentido do aço. Tirar o excesso com pano umido apenas com água.

**Superfícies laqueadas ou plásticos.**
(Apenas em alguns modelos)
Limpar os botões e o puxador com uma esponja macia e detergente líquido indicado para superficies lisas laqueadas. Pode-se utilizar detergentes indicados para este tipo de material, neste caso, seguir as instruções do fabricante.

**AVISO**: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com sprays de limpeza de fornos, pois estes, são altamente abrasivos e podem danificar irreversivelmente as superfícies de acabamento dos fornos.

## *Limpeza*

<u>**Interior do forno**</u>

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos indicados (detergentes, sprays para fornos) apenas quando não está muito sujo.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: Colocar 600ml de água na bandeja funda e colocá-la na guia mais baixa possível. Tocar a tecla (O) e depois Start/Stop. Passados 30 minutos, os resíduos secos nas paredes esmaltadas amolecem e podem ser retirados com uma esponja úmida.

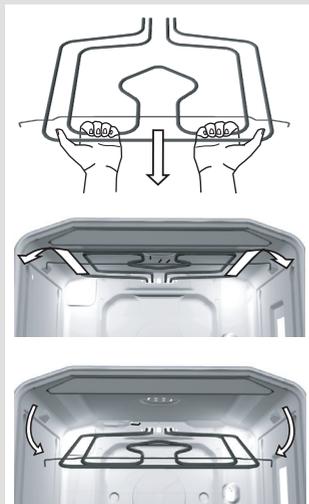
**Para limpeza mais difícil, seguir as seguintes instruções:**

- Deixar o forno esfriar totalmente antes de limpar.
- Limpar o forno e os acessórios após cada utilização para evitar evitar que as manchas fiquem incrustadas.
- Os pingos de gordura nas paredes saem com facilidade com água quente e detergente enquanto o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os produtos indicados para fornos. Enxaguar com água limpa epara remover qualquer resíduo do produto de limpeza.
- Nunca utilizar produtos abrasivos, como palhas de aço ou removedores de manchas.
- As superfícies laqueadas, aço inox ou de alumínio não devem entrar em contato com os sprays de limpeza de fornos, pois, isso pode danificá-los. Esse procedimento também é indicado para a sonda de temperatura (se o forno possuir) e para as resistências (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir as instruções do fabricante.

**Camadas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)**

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às limpezas,  não é indicado o uso de produtos agressivos e objetos cortantes.
- O esmalte acelera a decomposição da gordura e de outras impurezas. Geralmente, as pequenas manchas que ficam após o uso, decompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as manchas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC. A potência da auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

**Conselhos úteis**

- Quando for asar uma carne com gordura, envolvê-la em uma folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que a gordura suje as paredes interiores do forno.
- Durante o preparo no grelhador, colocar sempre a bandeja embaixo da grelha para recolher a gordura que sai da carne.

**Limpeza da abóbada (alguns modelos)**

Para facilitar a limpeza superiro do forno, alguns modelos possuem um grelhador de infra-vermelhos dobrável.

- Antes de dobrar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica tirando o fusível ou desligando o disjuntor.
- Espere a resistência esfriar totalmente caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição dobrada.

Antes de iniciar a limpeza, tirar a bandeja, as grelha e as guias. Depois puxe o grelhador em sua direção e puxe para baixo até que a barra que está presa na lateral fique solta (ver ilustração). Quando terminar a limpeza, voltar o grelhador no devido lugar segundo o processo inverso; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

**Acessórios**

Lavar os acessórios (grelhas, bandejas) com água quente e detergente comum.

**Filtro anti-gordura (em alguns modelos)**

Lavar o filtro anti-gordura após cada utilização, com água quente, detergente e uma esponja macia. Pode ser lavado também nas máquinas de lavar louça.

**Laterais de esmalte EcoClean (em alguns modelos).**

Após cada utilização, limpar as laterair removíveis do forno com uma esponja macia e água com detergente. Pode ser lavado na máquina de lavar louça.

**Esmalte especial Ecoclean**

A parte interna do forno, a moldura interiors do forno, a bandeja e a bandeja multiuso, são revestidos de um esmalte especial chamdo EcoClean, cuja superfície é lisa e resistente.
Este revestimento especial é ecológico e econômico e muito fácil de limpar a temperatura ambiente.

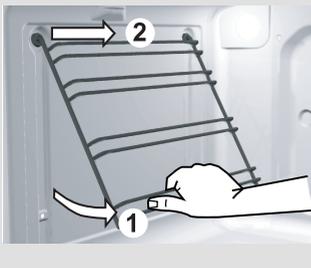
## *Manutenção (em alguns modelos)*

**Desmontagem das guias telescópicas extensíveis**

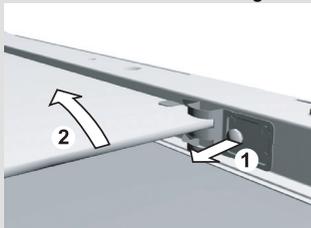
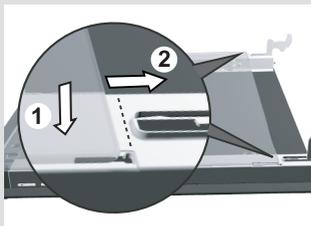
As guias telescópicas extensíveis são removíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Puxar a grade por baixo, incliná-lo para o centro do forno e removê-los dos orifícios situados acima.
- Limpar a grade e as guias telescópicas apenas com detergente comum.
- As guias telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

 **Nunca lubrificar as guias telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, colocar as grades no devido lugar fazendo o processo inverso.

**Removendo as guias e grades laterais.**

A grade pode ser removida para facilitar a limpeza do forno;.

- Pegar na grade e puxar para baixo e incliná-la para centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados acima.
- Limpar as grades apenas com detergente comum.
- Após limpeza, colocar as grades nos orifícios e puxá-la para baixo.

**Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)**

A limpeza interna das portas de vidro pode ser feita, para isso é necessário tirá-las da porta.

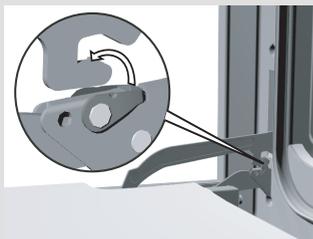
- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para em sua direção, depois levantá-lo levemente, não muito alto, até que o canto do suporte saia da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as proteções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-los (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta fazendo o processo inverso.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

Figura 1

Figura 2

Figura 3

253810

## Montagem e desmontagem da porta do forno com dobradiças

- Abrir completamente a porta. Colocar na posição vertical os clipes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los ao suportes superiores.
- Fechar a porta até a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para em sua direção.
- Para voltar a porta no lugar, fazer o processo inverso. Colocar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60º) e empurrá-la para forno inclinando-a na posição horizontal. Durante esta operação operação, verificar se os encaixes das duas dobradiças inferiores se encaixam corretamente na parte inferior do forno. Quando a estiver completamente aberta, remover os clipes superiores, voltá-los a posição horizontal.

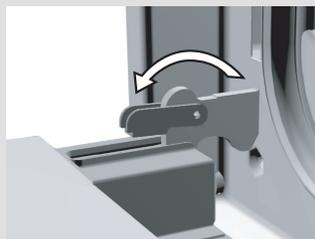
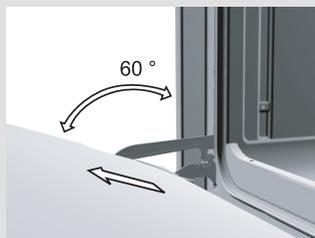



Figura 1

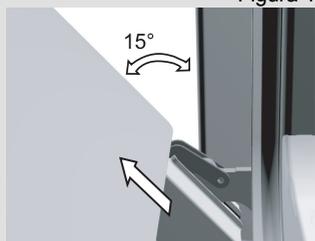



Figura 2

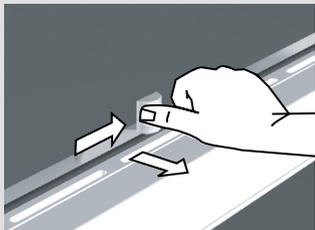
## Montagem e desmontagem da porta do forno com uma dobradiça em um eixo

- Abrir completamente a porta do forno e puxe os clipes para frente (figura 1). Depois fechar lentamente a porta até que os clipes fiquem apoiados nos suportes. Quando a porta formar um ângulo de 15° em relação à posição fechada, levantá-la e desencaixá-la dos suportes das dobradiças (figura2).

- Para colocar a porta no devido lugar, fazer o processo inverso. Colocar a porta num ângulo de 15° em relação à posição fechada e encaixá-la nos suportes das dobradiças na parte frontal frontal do aparelho empurrando as dobradiças para baixo e para a frente até deslizar nos seus suportes.
- Depois abrir completamente a porta e fazer colocar os clipes na posição inicial. Abrir e fechar lentamente a porta para se fecha corretamente. Se não for o caso, verificar se as dobradiças estão bem encaixados.

**Aviso:**

Verifique sempre se os clipes das dobradiças estão encaixados corretamente em seus suportes. Caso contrário, a dobradiça que é acionada por uma mola pode desprender-se em qualquer momento durante a montagem ou desmontagem da porta. Riscos de ferimentos!

## *Fecho da porta (em alguns modelos)*

- A porta do forno está equipada por uma trava quem impede a abertura enquanto o forno estiver em funcionamento. Para desbloquear, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente o puxador em sua direção.
- Quando fechar a porta do forno, o fecho volta a sua posição inicial automaticamente.

Observação: Se a trava for fornecida com o aparelho, fixá-la embaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

## *Substituição de algumas peças*

**Iluminação do forno**

**O soquete da lâmpada do forno está sob tensão. Risco de choque elétrico.**

Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

**Lâmpadas do forno**

As lâmpadas não são cobertas pela garantia por serem consumíveis.

- Retirar a tampa da lâmpada no sentido anti-horário, substituir a lâmpada e recolocar a tampa.

253810

# Garantia e manutenção

**Durante o período de garantia, todos os reparos devem ser feito através de técnicos autorizados pelo fabricante do equipamento.**

Antes de começar a manutenção, o aparelho deve ser desligado da energia elétrica, retirando os fusíveis, desligando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada elétrica.

A manutenção efetuada por pessoas não qualificadas, podem provocar risco de choques-elétricos ou de curto-circuito, portanto, sempre faça a manutenção com o técnico autorizado no nosso serviço de pós-venda.

Em caso de falhas ou problemas com o funcionamento do equipamento, verifique abaixo algumas soluções para você mesmo solucionar sem a ajuda de um técnico.

## *Importante*

As prestações do Serviço Pós-Venda realizadas durante o período de garantia serão cobradas caso o problema seja provocado pela má utilização do aparelho.
Guarde este manual em um local de fácil acesso.
Caso você venda o seu aparelho, entregá-lo ao novo proprietário.

| | |
|---|---|
| As teclas não funcionam, a visualização fica parada. | • Desligar o forno da rede elétrica durante alguns minutos (tirar o fusível ou desligar o disjuntor), em seguida, ligar novamente o forno. |
| O fusível solta facilmente. | • Solicitar um eletricista. |
| A iluminação do forno não funciona. | • Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças». |
| O forno não aquece. | • A temperatura selecionada está correta?<br>• A porta do forno está fechada? |
| O preparo de massas não é satisfatório. | • Retirou o filtro anti-gordura?<br>• Seguiu as instruções do capítulo «preparo de massas»?<br>• Seguiu rigorosamente as instruções que constam na tabela de preparo de preparo de massas? |
| O display de temperatura indica um defeito (F1, F2, etc.). | • Surgiu um erro a nível do módulo eletrônico. Parar o aparelho e depois desligar a alimentação elétrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor. Depois conectar o forno novamente na energia elétrica e acertar o relógio. |
| O relógio do painel de comandos pisca. | Ocorreu um erro no modo de operação.<br>• Desligar o forno da rede elétrica durante alguns minutos (tirar o fusível ou desligar o disjuntor), em seguida, ligar novamente o forno.<br>• Acertar a hora para que o forno volte a funcionar. |

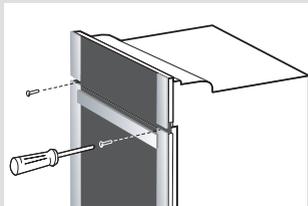
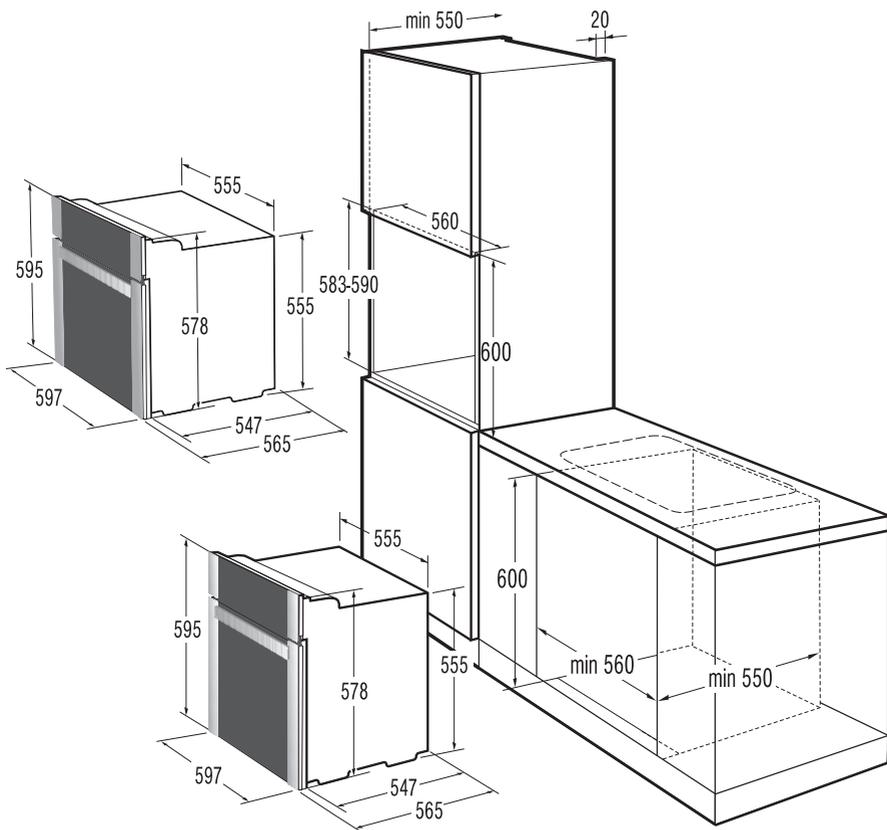
| O programador pisca … | • Surgiu um corte de corrente elétrica, ou o forno acaba de ser ligado na rede elétrica. Todos os ajustes serão apagados.<br>•Acertar o relógio para que o forno volte a funcionar.<br>• Quando o cozimento acabar, o forno para e o relógio começa a piscar. Tirar o prato do forno e desligar o aparelho. |
|---|---|
| O indicador luminoso de funcionamento não acende... | • Ativou todos os comandos necessários?<br>• Os fusíveis da sua instalação queimaram?<br>• Ajustou corretamente a temperatura e o modo de cozedura ? |

Se os problemas presistirem, solicitar um técnico do nosso serviço pós-venda.
No entanto, a visita de um técnico é cobrada caso o problema do aparelho seja provacado pela ligação errada ou por uma má utilização. Neste caso, o custo da manutenção será cobrado do cliente.

# Embutimento e ligação

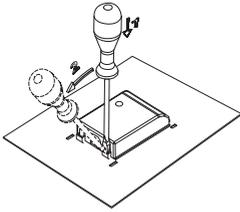
## *Instruções de segurança*

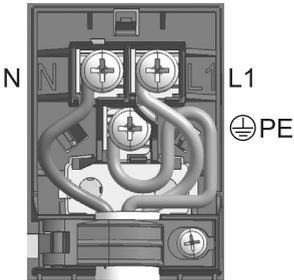
- O embutimento e a ligação elétrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação elétrica deve conter um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares são recomendados para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de poliestireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objetos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

## *Embutimento*

- O móvel, onde será instalado o forno, deve ser resistente ao calor de 100ºC, caso contrário, poderá provocar deformidade ou mudanças de cor no material.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno.
- O nicho deve respeitar todas a dimensões indicadas na ilustração abaixo.
- O fundo do móvel deve ser menos profundo (530mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Regularizar o nivel do aparelho.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir estabilidade.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que a fixação seja nos painéis laterais. Não apertar demais os parafusos não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

## *Ligação à rede elétrica*

A ligação deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação incorreta pode danificar o aparelho: neste caso a garantia não seria usada.

- O eletricista terá de verificar a tensão da residencia com ajuda de instrumento de medida apropriado.
- As ligações elétricas deverão ser feitas em função da tensão da rede.
- Antes de iniciar a conexão elétrica, verificar se a tensão indicada corresponde à tensão real.
- O cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo de comprimento para que seja ligado antes de colocar o equipamento no nicho.
- O fio terra deve ser mais comprido que os outros, de forma forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e o fase.

253810

**Procedimento**

- Com uma chave de fenda, abrir a tampa da caixa de conexão situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- O cabo de alimentação deve ser inserido no dipositivo que libera a tensão. Se a tensão ainda não estiver instalada, instalá-lo de tal forma que ele fique preso na caixa de conexão

- Em seguida, conecte o aparelho de acordo com as instruções indicadas na figuras. Se a tensão da rede for diferente, a ponte de conexão deverá ser substutuida.
- Apertar firmemente o dispositivo de libereção de tensão e feche a tampa.

**Cores dos fios**

L1, L2, L3 = fios fase sob tensão; geralmente são preto e castanho.
N = fio neutro, normalmente azul.
Verifique se o fio Neutro está ligado corretamente.
PE = fio terra; sempre amarelo e verde.

# Características técnicas

## *Etiqueta de identificação*

**A** Número de série
**B** Código
**C** Modelo
**D** Tipo
**E** Marca
**F** Informações técnicas
**G** Indicações de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

253810